

sæsonmenu

GÆLENDE UGE 49 - 51 2019

SÆSONMENU 350,-

Letbagt lyssej

Bacon, sennepsskum og æbler

Andeterrine

Pistacier, rugbrødscROUTONER og surt

Langtidsstegt nakkekam

Julesauce, grov mos, puffed svær og grønkål

Julekrydderkage

Trukket i appelsinsirup med mandel - citronis

4 oste istedet for dessert + 50,-

SÆSONMENU - EN GOD AFTEN

Inklusiv aperitif, tapas, vinmenu & kaffe 795,-

SÆSONMENU - EN FESTLIG AFTEN

Inklusiv aperitif, tapas, vinmenu & to cocktails 950,-

VINMENU 4 GLAS 275,-

ØLMENU 4 GLAS 200,-

VORES RÅVARER

Vi tror på, at de bedste råvarer er dem, der har kortest vej fra jord til bord, og dem der har fået den største kærlighed under fremstillingen

Derfor har vi altid en økologisk andel af vores indkøb på mellem 60 og 90% og forestrækker lokale leverandører i det omfang det overhovedet er muligt

Vi er konstant på jagt efter nye gode lokale leverandører på alt fra kød og grøntsager til vilde urter og svampe. Er du lokal leverandør, eller kender du en der er, vil vi meget gerne tage en snak.



a la carte-menu

TAPAS

Lille tapas tallerken - forret

Forskellige hjemmelavede tapas med aioli, pesto og brød..... 95,-

Stor tapas tallerken - hovedret

Forskellige hjemmelavede tapas med aioli, pesto og brød..... 185,-

Vi speger og tørrer selv coppa, skinker, bresaola m.m.

Kokken vælger hvad der er godt lige nu af ost, kød og grønsager

FORRETTER

Cremet fiskesuppe

Safran og rouille..... 125,- / 195,-

Rørt kalvetatar

Håndskårne pommes frites..... 135,- / 215,-

Cæsarssalat

Romaine, croutoner, kylling og parmesandressing..... 125,- / 185,-

Rejer på surdejsbrød

Håndpillede rejer, syltede skorzonærødder og dildmayo..... 135,-



a la carte-menu

(fortsat)

HOVEDRETTER

Risotto

Jordskokker, parmesan og urter..... 185,-

Letbagt helleflynder

Glaserede skorzonærødder, urte kartofler og pigvar fume..... 245,-

Stegt økologisk okseribeye 200g/300g

Håndskårne pommes frites & luftig bearnaise 250,-/335,-
Tilvalg af grøn salat 45,-

DESSERTER

Ost

4 oste m. sprødt & hjemmesylt..... 135,-

Chokolade fondant

Chokolade kage med blødende hjerte og karamelis..... 95,-

Risis

Kirsebærsauce..... 85,-

Dessert fra sæsonmenuen 85,-

TIRSDAG, ONSDAG OG TORSDAG

2 retter fra sæsonmenuen 250,-

3 retter fra sæsonmenuen 300,-



frukost

12.00 - 14.00

Tapas tallerken

Forskellige hjemmelavede tapas med aioli, pesto og brød..... 135,-

Vi speger og tørrer selv coppa, skinker, bresaola m.m.

Kokken vælger hvad der er godt lige nu af ost, kød og grønsager

Jul på Gasfabrikken - 2 retter

Langtidsstegt nakkekam, julesauce, grov mos, puffede svær og grønkål.

Risis med kirsebærkompot..... 225,-

Gasfabrikkens Steak Sandwich

100g øko rib eye, vesterhavssost, tomatrelish, salat,

aioli og håndskårne fritter..... 150,-

Pandestegt fiskefilet

Håndskårne pommes frites, hjemmelavet remoulade..... 135,-

Rejer på surdejsbrød

Håndpillede rejer, bagt tomat og dildmayo..... 135,-

Risotto

Jordkokker og parmesan..... 135,-

Rørt kalvetatar

Håndskårne pommes frites..... 145,-

Cæsarssalat

Romaine, croutoner, kylling og parmesandressing..... 125,-

Jule sandwich

Nakkekam, rødkål og sprød svær..... 95,-

Stegt økologisk okseribeye 200g/300g

Håndskårne pommes frites & luftig bearnaise 250,-/335,-

Dagens lille søde dessert

Som tilkøb til frokostret kun 45,-

25,-

Husets hvidvin eller rødvin ..

Flere vine på glas se tavlen bag baren

Sæsonmenuen kan forudbestilles ved minimum 6 kuverter



brunch

10.00 - 12.00

BRUNCH	225,-
BRUNCH (inkl. bobler)	275,-
STUDENTER BRUNCH (uden genopfyldning af kaffe/the)....	175,-
<i>Kun mod fremvisning af studiekort</i>	

LAVET PÅ BESTILLING:

Omeletter

Skinke og vesterhavsost
Urter
Svamperagout

Pocherede æg

Eggs Benedict med hollandaise og skinke
Æg med spicy bønner

Croques - smørstegt brød med fyld

Croque Gasfabrikken - sennep, skinke, vesterhavsost, pocheret æg
Croque avocado - avocado, lime, pocheret æg, chili og lime

Friskbagte pandekager

TAG SELV:

Udvalg af økologiske oste

Fra det blide til det stærke, fra ged og ko

Det friske

Drænet yoghurt, honningristet müsli knas & frugt

Det salte

Spegede pølser, lune brunchpølser, lufttørret skinke, leverpostej og bacon

Det søde

Hjemmelavede marmelader, honning & chokocreme m. ristede hasselnødder

To slags friskbagt brød & hjemmebakket morgenkage

Ufiltreret æblemost og druesaft

Kaffe

Guatemala Antigua Finca Ceylan

Te

Morning Dew (urte-te), Pink Grape, Earl Grey, Rooibos Blood Orange & Chung Mee (grøn te)

Tilkøb af varm chokolade m. flødeskum 45,-



øl

Nørrebro Bryghus Pilsner	40CL	25CL
<i>Økologisk pilsner på fad</i>	55,-	35,-
 Black Pleasure - Humlepraxis, Nørre Snede		
<i>Imperial Rom Stout, fadlagret i 3 mdr. 13% 33 cl</i>	75,-	
 Ærø Gylden - Rise Bryggeri		
<i>Økologisk Pale ale. Let drikkelig 5,9% 50 cl</i>	65,-	
 Ærø Økologisk Valnød - Rise Bryggeri		
<i>Bock. Rødbrun undergæret med let sødme 6,0% 50 cl</i>	65,-	
 Rug øl - Thisted Bryghus		
<i>Økologisk - Fyldig, let krydret, rødlig rugøl 6,0% 50 cl</i>	65,-	
 Spelt øl - Thisted Bryghus		
<i>Økologisk - Belgisk inspireret blond ale 5,5% 50 cl</i>	65,-	
 Pure brewed organic lager - Samuel Smith		
<i>Økologisk lager - ren og elegant 5,0% 33 cl</i>	50,-	
 Organic Pale Ale - Samuel Smith		
<i>Økologisk - Fyldig og rund ale 6,0% 33 cl</i>	50,-	
 Chocolate Stout - Samuel Smith		
<i>Økologisk Stout cremet, lækker, dyb 6,0% 33 cl</i>	50,-	
 Organic Fruit Beers - Samuel Smith		
<i>Kirsebær, abrikos, hindbær 6,0% 33 cl</i>	60,-	
 Kings County Brown Ale - Nørrebro bryghus		
<i>Økologisk brown ale 6,0% 33 cl</i>	60,-	
 Bombay Pale Ale - Nørrebro bryghus		
<i>Økologisk IPA 6,5% 33 cl</i>	50,-	
 Ravnsborg Rød - Nørrebro bryghus		
<i>Økologisk amber ale 5,5% 33cl</i>	50,-	
 Stuykman Hvede - Nørrebro bryghus		
<i>Økologisk weissbier 6,0% 33 cl</i>	50,-	
 Humlesne- Skanderborg bryghus		
<i>Økologisk, lys humlet ale med gran og koriander 6,6% 33 cl</i>	50,-	
 Rød jul - Skanderborg bryghus		
<i>Øko julelager med stjerneanis 5,2% 33 cl</i>	50,-	
 Heineken - 0,0%		
<i>Pilsner. Forfriskende med god humle bitterhed 0,0% 33 cl</i>	45,-	



vand & varmt

VAND

Økologisk sodavand fra Naturfrisk

*Appelsin, Hyldebrus, Hindbær, Sport,
Tonic, Lemon, Ginger Beer* 35,-

Coca Cola, Zero & Carlsberg Kurvand 35,-

Most af fynske spiseæbler

25 cl i glas 35,-

Druemost

Økologisk, Regent og Spätburgunder Tyskland 25 cl glas 45,-

Saft Naturfrisk

Hyldeblomst, havtorn eller solbær 40,-

VARMT

Kaffe

Guatemala Antigua Finca Ceylan 35,-

Te

*Morning Dew (urte-te), Pink Grape, Earl Grey,
Rooibos Blood Orange & Chung Mee (grøn te)* 35,-

Varm chokolade m. flødeskum 45,-



gin tonic

GIN TONIC

Beefeater <i>Helt klassisk</i>	50,-
Gasfabrikkens Botanical Bathtub Gin <i>Dild, citronmellise og citrus - mild enebær</i>	90,-
Gasfabrikkens No 7 Bathtub Gin <i>Rosmarin, laurbærblade og grape - mild enebær</i>	90,-
Hernö Swedish Excellence Gin <i>Sprød, citrus og enebær</i>	90,-
Old English Hammer & Son Gin <i>11 urter, en snert af sødme, tappet på gl. champagneflasker</i>	85,-
47 Monkey <i>Tysk gin med 47 urter - citrus båret og kompleks</i>	110,-
Woodhill <i>Asparges, lavendel og rosenknopper - spændende ny dansk gin</i>	120,-
Le Tribute <i>Spansk citrus båret gin med 9 forskellige citrus smage</i>	110,-

GASFABRIKKENS BATHTUB GINS

Historien om bathtub gins har sin oprindelse under forbudstidens USA. For at forbedre smagen af den ulovligt producerede alkohol, der ofte var af meget lav kvalitet, lod man den trække i kar med enebær for at lave et tilnærmelsesvis drikkeligt slutprodukt.

Bathtub gin dækker over gin som har trukket med smagsgiverne (blat andet enebær) i åbne kar og ikke er destilleret efterfølgende - infusion. Derfor er ginen gylden i farven, de sarteste smagsnuancer ikke tabt og enebær smagen er mild.

Vores bathtub gins er lavet af de fineste friske og tørrede økologiske råvarer på en base af sprit på økologisk hvede.



cocktails

Cosmopolitan <i>Cointreau, vodka, tranebærsaft</i>	75,-
Moscow Mule <i>Green Mark vodka, gingerbee, lime</i>	75,-
Ævle Bævle <i>Green Mark Vodka, enkeltsorts æblemost fra Tolstrup</i>	75,-
Daiquiri <i>Havana Club 5 års, lime, sirup</i>	75,-
White Russian <i>Kahlua, vodka og mælk</i>	75,-
Gin Hass <i>Gin, mango sirup, bitter lemon</i>	75,-
Spritz <i>Mousserende vin, Walcher Veneziano Spritz,</i>	75,-
Tom Collins <i>Gasfabrikkens Old Tom, citron, danskvand, sirup</i>	95,-
Dark and Stormy <i>Dos Maderas Rom, Ginger Beer, lime</i>	95,-
Whiskey Sour <i>Bushmills Irish Whiskey, citron, æggehvite, sirup</i>	95,-
Mojito <i>Havana Club 5 års Rom, lime, mynte, sukker</i>	95,-
Sidecar <i>Léopold Gourmel Cognac, Cointreau, citron, sirup</i>	95,-
Irish Coffee <i>Bushmills Irish Whiskey, kaffe, flødekum, brun farin</i>	85,-

